

detkityumen.ru

Рыба в белом вине



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Форель

бутылка белого сухого вина

один лимон.

Приготовление:

Очистить рыбу от внутренностей, головы и хвоста, порезать на дольки по 4-5 см.

Выложить на дно кастрюли, но так чтобы кусочки рыбы стояли боком.

Сверху на рыбу выложить порезанный кружочками лимон.

Залить содержимое белым вином, вино при этом, должно покрывать рыбу.

Ставим рыбу в белом вине на плиту и варим примерно 20-25 минут. После разложить по тарелкам, красиво оформить и можно подавать.

08.11.2014

[МамаСыночка](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/178/